

SNI

SNI 01-4989-1999

Standar Nasional Indonesia



Biji mutiara

Pendahuluan

Standar Biji mutiara ini disusun sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu (quality assurance) mengingat produk ini dipasarkan di dalam negeri dan diekspor.

Standar ini diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres RI Nomor 13 tahun 1997. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada :

Sekretariat Badan Standardisasi Nasional
Jl. Gatot Subroto 10
Jakarta

Daftar isi

1	Ruang lingkup	1
2	Acuan	1
3	Definisi	1
4	Klasifikasi	1
5	Syarat mutu	2
6	Cara pengambilan contoh	2
7	Cara uji	2
8	Syarat penandaan dan pengemasan	3
	Lampiran A : Cara uji kimia	4
	Lampiran B : Cara uji fisika	5

Biji mutiara

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, klasifikasi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan pengemasan.

2 Acuan

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

- a) PP.RI No. 15 tahun 1991 tentang Standardisasi Nasional Indonesia dan penjelasannya.
- b) SK Menteri Pertanian No.303/Kpts/OT.210/4/94 tentang Standardisasi, Sertifikasi dan Akreditasi di lingkungan Departemen Pertanian.
- c) SK Menteri Pertanian No.304/Kpts/OT.210/4/94 tentang Komite Akreditasi Departemen Pertanian.

3 Definisi

Mutiara adalah biji mutiara yang dihasilkan dari kerang mutiara baik secara alami maupun budidaya.

4 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 4 (empat) : *round pearl* ; *baroque*; *chesiea*, *half pearl* dan air tawar.

5 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut :

Jenis uji	Persyaratan mutu				
	<i>Round pearl</i>	<i>Baroque</i>	<i>Chesica</i>	<i>Half pearl</i>	Air tawar
✓) Organoleptik					
- Bentuk	Bulat/bundar, tidak ada cacat	Tidak beraturan, tidak ada cacat	Lonjong tidak beraturan, tidak ada cacat	Setengah bulat, ada cacat/tidak	Beraturan, ada cacat/tidak
- Warna	Merata	Merata/tidak	Merata/tidak	Merata/tidak	Merata
- Sinar	Bercahaya kuat/kurang	Bercahaya kuat/kurang	Bercahaya kuat/kurang	Bercahaya kuat/kurang	Kurang bercahaya
- Tekstur	Terasa kasar bila digigit	Terasa kasar bila digigit	Terasa kasar bila digigit	Terasa kasar bila digigit	Terasa kasar bila digigit
✓) Kimia					
Daya tahan terhadap					
- Basa	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
- Asam	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak	Tidak
✓) Fisika					
Berat Jenis (b/v), min.	≥ 2,3	> 2,3	> 2,3	> 2,3	2,0 - 2,2
Berat/butir (g)	≥ 3,0	-	-	-	-
✓ Bobot bersih	Sesuai label	Sesuai label	Sesuai label	Sesuai label	Sesuai label
✓ Daya tahan terhadap panas (°C)	Berubah warna pada 150 °C	Berubah warna pada 150 °C	Berubah warna pada 150 °C	Berubah warna pada 150 °C	Berubah warna pada 150 °C
Ukuran Ø (mm)	11,0-15,0	-	-	-	< 4,0

6 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991.

7 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

- Cara uji fisika (lihat Lampiran A)
- Cara uji kimia (lihat Lampiran B).

8 Syarat penandaan dan pengemasan

8.1 Penandaan

Setiap mutiara yang akan diperdagangkan dalam kemasan harus diberi label dengan benar dan mudah dibaca, yang memberikan keterangan: jenis dan mutunya, ukuran dan berat

8.2 Pengemasan

Mutiara harus dikemas dengan baik dan bahan pengemas yang digunakan harus bersih mempunyai permukaan yang halus sehingga tidak merusak produk serta mampu melindungi produk. Seperti : wadah dengan permukaan dalam yang dilapisi kain saten atau kapas.

CARA UJI KIMIA

Daya tahan terhadap asam dan/atau basa

a) Bahan :

- larutan asam : H_2SO_4 , CH_3COOH dan HCl (teknis)
- larutan basa : NaOH (teknis)

b) Peralatan :

- wadah dari kaca
- alat pengukur waktu (jam)
- pinset atau alat penjepit

c) Cara pengujian :

- larutan asam atau basa ditempatkan dalam wadah kemudian biji mutiara dimasukkan kedalam cairan tersebut, biarkan ± 2 jam dan amati perubahan yang terjadi.

CARA UJI FISIKA

1 Daya tahan terhadap panas

a) Peralatan :

- oven
- alat pengukur waktu (jam)
- pinset atau alat penjepit

b) Cara pengujian :

- oven dihidupkan dan suhu dinaikkan secara bertahap sampai suhu 150°C
- masukan biji mutiara kedalam oven tersebut.
- biarkan selama > 6 jam dan amati perubahan yang terjadi.

2 Berat jenis

a) Bahan :

- aquades

b) Peralatan :

- gelas ukur 20 ml
- pinset atau alat penjepit
- timbangan

c) Cara pengujian :

- tuangkan aquades kedalam gelas ukur sampai batas tertentu.
- timbang mutiara satu persatu atau gabung beberapa biji mutiara.
- masukan mutiara kedalam gelas ukur yang telah berisi aquades
- catat pertambahan volume air
- rumus berat jenis = berat (gram) / volume (ml)

3. Mengukur diameter

a) Peralatan :

- sikmat/jangkar sorong (alat pengukur)
- pinset atau alat penjepit

b) Cara pengujian :

- ukur biji diameter biji mutiara dengan menggunakan alat sikmat
- pengukuran dilakukan pada bagian antara dua sisi luar mutiara
- lihat perubahan angka pada skala alat ukur



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id